ANNO VI. N.° 22.

SABBATO 28. AGOSTO 1847

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETÀ AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

INDUSTRIA SERICA

NUOVA RAZZA DI BACHI DA SETA O BACHI DA SETA BRONSKI.

L'educazione de' bachi da seta forma senza dubbio uno de' rami più interessanti e più ricchi dell' agricoltura meridionale. Non convien quindi meravigliarsi se noi vi dedichiamo un articolo alle notizie sericole.

Nell' inverno del 1845, un annunzio, sparso a profusione in tutte le comuni del mezzodì, interessò vivamente tutti gli educatori de' filugelli. Il sig. Fraissinet, pastore a Sauve, avea scoperto, diceva il *Courrier de la Drome*, un mezzo infallibile di aumentare d'un quinto almeno il beneficio delle educazioni. Il prospetto del Rev. Fraissinet, recato di porta in porta dagli agenti agricoli, prometteva di render pubblico questo mirabile secreto, subito che un certo numero d'individui si sarebbe obbligato di pagare la tenue somma di 10 franchi. La circolare concepita in termini misteriosi, invitava l'interesse privato, il patriottismo e financo la fede religiosa delle popolazioni.

Da qualche tempo, diceva il Reverendo pastore di Sauve, si fece molto pel miglioramento dell' industria serica; ho lavorato io pure, e posso dirlo, con qualche successo a quest' opera nazionale; ma tutti i nostri sforzi mancarono di fondamenta. La maggior parte degli errori che rovinano le speranze degli educatori derivano dall' origine dell educazione, nelle ova ch' essi mettono a nascere. I buoni educatori lo sanno, e tutti diressero le loro ricerche verso il mezzo di ottenere delle ova perfette. Ebbene! grazie al Signore che ha benedetto le mie, questo mezzo è trovato. Venti anni d'esperienza, di tentativi, di prove e riprove, mi condussero alla scoperta d'un processo semplice, facile, sempre infallibile, alla portata di tutte le intelligenze e di ogni condizione, col quale si ottengono delle ova di bachi al maggior grado di perfezione.

Noi non trascriveremo il rimanente di questa strana circolare, ci basta di dire che il sig. Fraissinet poneva i risultati della sua scoperta sopra tutti i perfezionamenti introdotti dalla scienza nelle bi-

gattiere; e per dir breve, adottando il suo metodo, ogni ovo dovea d' ora in poi produrre infallibilmente un buon bozzolo d' eccellente qualità.

Nelle sue relazioni particolari con qualche sericultore distinto del mezzodì, il pastore non cessava di esaltare il merito della sua scoperta. Essa raddoppierebbe, diceva egli al sig. de Rezt, le rendite del proprietario dei gelsi. Io non l'ho trovata che dopo aver fatto mille sperienze una più singolare dell' altra, che avrei vergogna di ricordarle; e l' applicazione è tanto facile quanto la formazione di una palla, quando s' abbia il piombo fuso e la forma.

Frattanto l' anno passò senza che il numero dei sottoscrittori giungesse alla cifra stabilita per pubblicare il famoso secreto. Nel 1846, una seconda circolare, più pressante, venne a stimolare lo zelo degli educatori. Il sig. Fraissinet li minacciava di conservare la sua invenzione come un secreto di famiglia. Fa d' uopo che io rinunzi di far del bene al mio paese? gridava egli dolorosamente. Se non consultassi che il mio interesse privato non comunicherei la mia scoperta al pubblico; ma poichè sono pastore, e non voglio che alcuno sospetti ch' io pure adori il vitello d' oro, idolo del secolo, vi consento a ritardare ancora la chiusa della mia sottoscrizione. Per non aver nulla a rimproverarmi, nel caso che fossi obbligato a tener nascosto ciò che volea far noto a tutti, non solo mi dirigo ai particolari, ma ben anco ai consigli generali, alle società di agricoltura, ai comizi agricoli, e alle comuni alle quali la mia scoperta può interessare. Eh! non dimenticate, signori, che ciò non è nel mio interesse, ma unicamente nel vostro e in quello della cara nostra patria ch' io reclamo il vostro soccorso.

Però, il sig. Fraissinet prometteva a suoi sottoscrittori che in ogni caso egli loro accorderebbe il singolar favore di dar loro le ova a 12 fr. le 31 gramme (2. oncie) e ciò, diceva egli, fintantochè il Signore mi permetterà di poterlo fare da me stesso.

Non si poteva resistere ad un invito sì disinteressato; i sottoscrittori arrivarono, e il metodo infallibile del sig. Fraissinet fu loro comunicato per l' educazione del 1847. Ecco i risultati ottenuti dal sig. de Rezt, uno de' discepoli più zelanti del pastore di Sauve.

Tre razze di bachi furono posti alla esperienza nella sua bigattiera di Alais, cioè: 60 gramme di milanesi ordinari provenienti dall' Ardéche; 60 gramme di Milanesi—Desjardins; 45 gramme della razza Fraissinet.

I Milanesi dell' Ardéche produssero, in bozzoli .	*Kil.*	82. 000
I Milanesi - Desjardins .	„	90. 500
I Fraissinet	„	50. 500

Ciò che dà di bozzoli per 31 gramme;

Milanesi	*Kil.*	34. 000
Desjardins	„	37. 350
Fraissinet	„	21. 000

„ Ecco dunque, aggiunge il sig. De Rezt, comunicando questo risultato al sig. Robinet, il dotto Prof. sericolo, ecco la esperienza fatta delle ova Fraissinet, ecco i prodotti comparativi che ottenni colle stesse cure, e colle condizioni indenticamente eguali; e ciò colla semente avuta da lui stesso, fatta da quattordici anni secondo il suo metodo, depurata e preparata quindi dopo questo tempo, e giunta al suo più alto grado di perfezione. Che puossi attendere da quella che ciascun educatore farà quest' anno, secondo le sue indicazioni, con bachi ordinari?

„ In verità, mi dispiace di aver posto il mio nome a tutti que' annunzj, di aver indotto gli educatori a sottoscrivere. Noi siamo crudelmente ingannati, io più che ogni altro, e vi assicuro ch' ero ben lungi dall' attendermi una simile burlaficazione „.

I semplici sottoscrittori del metodo si trovarono non meno ridicolamente burlati degli acquirenti della semente. Questo metodo che deve a quarant' anni di pazienti ricerche, trovato dal pastore di Sauve, grazie alla benedizione speciale del Signore, questo metodo che svela l' arte nuova d' ottenere le ova dei bachi da seta al maggior punto di perfezione non indica alcun mezzo che non fosse già conosciuto e praticato dai buoni educatori. Esso si compendia tutto nel paragrafo seguente, che noi copiamo fedelmente.

„ Ho acquistato la certezza che i primi bachi che sortono da una quantità di semente qualunque, egualmente trattati dalla incubazione alla nascita, sono sempre i più vigorosi. Partendo da questo principio, di cui più di cinquanta sperienze mi dimostrarono la certezza, l' invariabilità, io prendo i primi che nascono, e successivamente delle quattro mute che

devono fare; e li fo salir al bosco a parte, e, sul loro prodotto, sempre eccellente, scelgo i bozzoli di cui ho bisogno per la semente. „

Non solo tutti gli scrittori sericoli hanno indicato questo metodo, ma un allievo stesso del Sig. Fraissinet l' avea pubblicato, quasi parola per parola, in un opuscolo da molti anni col titolo di *Monitore della Bigattiera*. Ci duole che il sig. Fraissinet, che ha nome di onesto uomo, non siasi sovvenuto ch' egli non avea nulla a svelare sull' arte di produrre della buona semente. Non v' ha per lui che un mezzo di terminare lodevolmente questa faccenda, ed è di restituire i 10 fr. ai sottoscrittori, come lo promise ei stesso nella seconda circolare dell' anno 1846.

Intanto che il sig. Fraissinet seguiva misteriosamente la ricerca di un metodo già conosciuto, un giovine estero, gettato sul suolo francese dalla rivoluzione polacca, il sig. Bronski lavorava assiduamente al vero perfezionamento dei bachi da seta, e donava al suo paese adottivo una razza nuova dotata di eccellenti qualità, che la renderanno per certo ricercata dagli amatori. Si sa che fra i bachi da seta, alcuni danno bozzoli bianchi, ed altri bozzoli più o meno colorati, di cangiante giallo o verdastro. Egli è colle sete del bianco più puro che si fabbricano certi tessuti dilicati, quali sarebbero i tull e le blonde; sono desse anche le sole che possono ricevere le tinte chiare. Ci bisognò per lungo tempo ricorrere ai produttori chinesi per alimentare le nostre fabbriche di questa materia indispensabile. Sotto Luigi XVI, s' introdusse sotto il nome di *Sina*, una razza nuova che riunisce tutte le qualità desiderabili per ciò che risguarda la perfezione del bianco; ma la Sina, poco produttiva in materia serica, dà un beneficio assai mediocre, e non paga sempre bastantemente le cure dell' educatore; d' altronde la seta fina e molto bianca è per mala sorte debole e poco brillante: era quindi desiderabile che si trovasse il mezzo di sostituirla nelle bigattiere con una specie nuova che dasse ad un tempo un filo bianco, solido, e più abbondante.

Tale fu il problema che il sig. Bronski si propose di risolvere fin dall' anno 1836. E per giungervi, risolse di fondere in una sola razza le qualità distinte di tre razze differenti conosciute col nome di Novi, Sina e Siria. In questo triplice incrociamento, la Sina dovea recare la sua bianchezza, la Siria la sua ricchezza setosa, la Novi la forma e la durezza del suo tessuto. A prima vista, si potrebbe credere ch' egli sia molto facile di accoppiare tre razze di farfalle per ottenere un prodotto meticcio, dotato di ciascuno degli attributi de' suoi autori; ma coloro che si sono esercitati sul perfezionamento degli animali conoscono tutte le difficoltà di una simile impresa, specialmente quando si tratta di un triplice incrociamento. Coloro non maraviglieranno se al sig. Bronski gli abbisognarono dieci anni di cure assidue per ottenere il risultato propostosi. Gli bisognò in prima creare una prima varietà stabile per l' incrociamento di Siria e di Novi; poi sceglier nella Sina, mediante eliminazioni successive, dei tipi perfetti della varietà del verme nero e del verme bianco; riunire queste sue varietà, e farne un tipo modello, mediante l' incrociamento. Questi lavori preliminari furono eseguiti nel tempo di quattro anni successivi, e solo allora il sig. Bronski riunì per la prima volta la farfalla maschio della razza *Sina* colla farfalla femmina del meticcio Siria-Novi. Questa ultima prova ebbe luogo nel 1841.

Nel 1844, il sig. Bronski presentò all' esposizione dei prodotti dell' industria nazionale dei campioni di seta prodotti dalla novella razza; essa fu osservata da tutti gli educatori e dai fabbricatori; il giurì gli decretò una medaglia e gliela diede nei termini seguenti: “ questa seta è d' una purezza sì rara, d' una bianchezza sì sorprendente, di qualità tanto buona, che noi non temiamo di dichiararla il campione più perfetto che ci sia stato sottomesso. Raccomandiamo le sementi dei bachi da seta del sig. Andri-Jean e del maggiore Bronski siccome quelle che sono superiori in colore e in qualità a tutte le specie finora conosciute. „

Da quel tempo il sig. Bronski non cessò di adoperarsi allo stabilimento solido ed invariabile della razza che porta il suo nome. Quest' anno, la società reale e centrale di agricoltura ricompensò i suoi lavori con una medaglia d' oro. Il premio della Società di agricoltura è la più nobile testimonianza che potesse ottenere il sig. Bronski; perchè esso gli venne decretato sul rapporto di un suo rivale, il sig. Robinet, ch' è lui stesso creatore d' una razza rimarchevole conosciuta sotto il nome di Cora. Dopo aver constatato che i bozzoli Bronski sono superiori ai Sina, quanto alla forza e alla ricchezza di seta, il sig. Robinet aggiunge ciò che segue:

“ Ci rimaneva a determinare se la seta del sig. Bronski vinceva in fatto colla lu-

cidezza della sua bianchezza le sete bianche conosciute. La mia collezione mi somministrò il mezzo di fare questo confronto, siccome essa m'avea dato quello di porre a fronte dei bozzoli di differente origine. Ho più di trenta campioni di seta fina proveniente da tutte le parti della Francia, dal dipartimento del Nord fin a quello dei Pirenei - Orientali. Io ho scelto naturalmente i più belli per avvicinarli alla seta del sig. Bronski, e devo confessarlo che alcuno non potè eguagliarlo in bianchezza „ (1).

Per suo conto, la Società d'incoraggiamento, dopo un esame scrupoloso dei prodotti del sig. Bronski, decise ch'ella dovea unirsi a suoi sforzi, ch'ella scriverebbe al sig. ministro dell'agricoltura per pregarlo di volere caldamente favorire, con tutti i mezzi che sono in suo potere, la propagazione di questa bella razza di bachi da seta.

Ognun vede che il sig. Bronski pagò nobilmente il debito dell'ospitalità; noi vogliamo sperare che gli educatori francesi troveranno, alla lor volta, il mezzo di ricompensare convenientemente i suoi lavori.

ELISEO LEFÈVRE.

IGIENE DEL CONTADINO

LA PELLAGRA

§. 1. La *pellagra* è l'argomento del giorno, l'attualità dei Giornali, delle Accademie e dei Congressi scientifici. Donde ci pare quanto sia umanitaria, incivilita e progressiva la nostra età. Il contadino una volta era guardato come cosa, come attrezzo rurale e nulla più. Ora viene giustamente ritolto dal suo abbandono e considerato come membro integrante, come parte più utile ed attiva della umana società. Dico la parte più attiva od operosa; perocchè tutti quelli che non affaticano la terra vivono a spese de' lor travagli e sudori. Ond'è che la pellagra, che infesta così miserevolmente il povero campagnuolo, addimanda meritamente, sì dal lato della medicina che dell'umana civiltà, non ultima cura.

§. 2. Questa schifosa malattia, che serpeggia grandemente nella classe agricola delle nostre provincie, è conosciuta fra noi sotto le varie denominazioni scientifico - volgari di *pellarina, pellarella, salso, scorbuto alpino, acrimonia, scottatura di sole, insolazione, insolato, calore del fegato, mal della spienza, eritema scorbutico od endemico, risipola lombarda, rafania maistica, dermitagra e pellagra,* sinonimiche denominazioni più o meno vaghe e superficiali, le quali non indicano ordinariamente che un esterno fenomeno, spesso manchevole ed accidentale, della malattia, la quale prende radice da ben più profonde alterazioni, che non sono quelle dell'involucro cutaneo.

§. 3. Sembra che l'epoca della sua comparsa non ammonti al di sopra della metà, o a quel torno, del secolo passato. Almeno nessun pratico dell'arte, prima di quest'epoca, lasciò traccia in iscritto di sì brutto malore. O non la si conobbe adunque dai vecchi scrittori e raccoglitori di cose mediche, o sì veramente non esisteva prima. Il primo che ne fece esplicita osservazione e ne tenne parola fra noi si fu il celebre medico Jacopo Odoardi di Feltre, in una sua memoria intitolata = *Dissertazione sopra una specie particolare di scorbuto, detto scorbuto alpino* = che lesse prima all'Accademia dagli Anistamici a Belluno, e rese poscia di pubblico diritto nel 1776. Ei si serviva dell'improprio nome di *scorbuto*, chiamandolo *alpino*, perchè lo osservò regnare sulle alpi, e per la non lontana analogia che corre nella sformazione de' tessuti organici tra lo scorbuto marino e la pellagra. Ne traeva le prime notizie dal prof. Pujatti padre, già medico primario della città di Feltre. E poco appresso, il Pujatti figlio, medico a Spilimbergo, ragguagliava l'Odoardi sullo stesso scorbuto

---

(1) Il *Siècle* parlando di questa nuova razza di bachi, dice che produce un filo più bello, più brillante, in più grande abbondanza, la cui robustezza sfugge la influenza delle malattie epidemiche (e questo ci pare un po' esagerato).

Questa bella scoperta è oggi sanzionata da una lunga esperienza e dal consenso unanime dei primi uomini della scienza. Il re ha preso parte alla sottoscrizione aperta per la propagazione di questa razza di bachi.

La Società di agricoltura della gironda nel 1846 decretò al sig. Bronski una medaglia d'oro. Egli ottenne nel maggio 1847 la gran medaglia d'oro, dalla società reale e centrale d'agricoltura. Infine, la Società d'incoraggiamento per l'industria nazionale gli ha accordata una medaglia di platino.

Spetta adesso al governo di prendere le misure necessarie per la propagazione di questa nuova razza di bachi che ormai si è acquistato il nome di *Bachi da seta Bronski*.

alpino che dominava nel Friuli. A lui faceva eco in Lombardia, forse non l'uno presentendo dell'altro, lo Strambio seniore, il quale vide d'una spanna più addentro nella patologica condizione di questo morbo. Frapolli, Gherardini ed Aibera avvertirono dippoi a questa stessa infermità, che negli abbronzati travagliatori dell'agro lombardo metteva strage e miseria. Comparvero in seguito anche nel Veneto le belle Memorie di Fanzago, di Zecchinelli, di Marzari, di Liberali e di tanti altri illustri medici sopra questa affezione. Dimodochè, secondochè andava diffondendosi il morbo nel popolo, cresceva anche il numero degli osservatori e trattatori di esso. Chè non alle sole campagne lombardo - venete si è limitato; ma estese il suo dominio anche nel Piemonte, nella Toscana e nella Francia.

Ma la Memoria che destò maggiormente l'attenzione di tutti i medici e li eccitò allo studio della eziologia di questo morbo, si fu quella che lesse il ch. Dott. Lodovico Balardini, regio Medico Provinciale di Brescia, al VI Congresso scientifico-italiano, intitolata = *della pellagra, del grano turco quale causa precipua di quella, e dei mezzi per arrestarla* = pubblicata poscia in Milano nel 1845 Questa lettura provocò vive discussioni, per cui si stabilì una Commissione permanente di medici con residenza a Milano, incaricata di continuare gli studii sulla pellagra, e di farne ogni anno dettagliato rapporto ai successivi Congressi. Quindi è che molti medici italiani se ne occuparono e se ne occupano con zelo e gara reciproca a vantaggio della misera umanità e della patria agricoltura.

Mentre in Italia si fanno questi studii, in Francia pure varii medici, tra quali un Teofilo Joussel, rivolgevano la loro attenzione alla pellagra colà estesa; e questo ultimo ne estendeva una ben dettagliata monografia, in cui è raccolto con giustizia e sana critica quanto hanno già osservato e scritto i medici italiani su questo grave argomento.

§. 4. Visto per la storia medica, non essere la pellagra malattia antica, ma recente, cadde tosto in pensiero a' medici di studiarne la causa prossima od eziologica che diè origine a questo malore. Varie opinioni si professarono da pratici in proposito. Chi ne incolpò il sole, chiamandola anzi l'*insolato* di primavera; chi l'elettricità accumulata dell'aria; chi la miseria e l'immondizie; chi la considerò una reliquia dell'elefantiasi antica e chi della lebbra araba; chi un'emanazione della sifilide; chi la credette un'ipocondriasi, una miliare, una rafania detta maistica; chi la ripetè da un cangiamento accaduto nel clima pei diboscamenti e cangiati metodi di coltivazione dell'agro lombardo - veneto; e chi da un cattivo metodo di vitto e di vita dei miseri campagnuoli, facendo uso particolarmente di alimenti mancanti di *osmazomo* e somministranti una scarsa e prava assimilazione organico - animale.

§. 5. L'opinione più probabile però è che, come causa unica, spiega sotto i rapporti storici e geografici la comparsa di questo morbo fra noi, si è quella di accagionarne la introduzione, la cultura e il largo uso dello *zea mays*, come alimento comune e quasi esclusivo dei campagnuoli.

§. 6. E per fermo dire, consta per fatti storici desunti dalle cronache patrie, non essere stato introdotto e largamente coltivato questo cereale nelle venete campagne che verso la metà del secolo XVII. Dopo quell'epoca andò a surrogare parecchi cereali e legumi che si coltivavano e si mangiavano prima dal popolo agricola. Si svegrarono molti terreni che erano destinati a prato, a pascolo ed a bosco, e si limitò quindi la pastorizia per dar luogo all'indiano granone. Si abbandonò l'antico metodo di vivere per appigliarsi al pane e alla polenta di grano - turco, perchè assai più ubertoso ed abbondante degli altri prodotti. Dimodochè il frumento e le carni, di cui facean parte anche i miseri contadini, non si consumano ora che dai soli agiati. Quindi è, che un secolo dopo la introduzione del grano-turco comparve in scena la nostra pellagra, come figlia legittima di quell'americano prodotto, non operando questa causa che lentamente od insensibilmente a scapito dell'umana salute.

§. 7. E che la pellagra segua la introduzione e l'uso dello *zea mays*, quale alimento comune dei campagnuoli, come causa ad effetto, lo si prova chiaramente anche colla statistica geografica. La pellagra, in fatti, non domina e si propaga se non in quelle località, dove si fa largo uso di pane o di polenta gialla, rispettando intieramente i paesi limitrofi, dove non si è ancora reso tanto comune, o almeno lo si immischia con altri cibi, siccome i pomi di terra, gli orzi, i latticini o le carni, introducendosi poi lentamente anche in quei paesi, conformechè si largheggia nell'uso del frumentone, come

si osserva nel limitrofo Tirolo, e come era nella Francia settentrionale, dove ora mena strage anche colà la nostra pellagra. Per la quale accertata osservazione questo morbo va perdendo ora il titolo di *endemico* della sola Italia settentrionale.

§. 8. Il sorgo per sè forse non potrebbe dare questo triste risultato, se venisse stagionato e maturo, come nella sua patria natia e nelle regioni meridionali dell' Asia e dell' Europa, e se non venisse perciò infettato da sue particolari malattie, che ridondano a carico della salute del popolo. Difatti, in quelle regioni, dove matura assai bene e non viene infetto da morbosità, comechè i coltivatori ne facciano uso da tempo immemorabile, la pellagra è tuttavia sconosciuta. All' incontro qui in Italia settentrionale, dove è largamente seminato, comechè non maturi che a tardo autunno, e non si raccolga sempre bene stagionato, e dove per l' immaturità del grano od umidità del suolo va soggetto facilmente al così detto *verderame*, che è una muffa (*sporisorium maydis* di Balardini) che attacca il punto del germe, la pellagra si è resa popolare e comune, come conseguenza certissima di questa causa pure popolare e comune.

§. 9. In prova di questo fatto io debbo altresì aggiungere un' osservazione, ed è, che dal 1817 a questa parte in cui nei paesi di montagna si è introdotta e coltivata largamente la patata, servendo di alimento comune del povero, la pellagra cominciò a diminuire moltissimo così nel numero come nella intensione.

§. 10. Anche la mala preparazione e manipolazione così del pane come della polenta gialla contribuisce non poco a render questo cibo di mala influenza sulla salute del popolo e causa occasionale della pellagra. O il pane riceve una incompleta levatura, fermentazione e cottura, e quindi inacidisce ed amuffisce, o la polenta non viene ammanuita, e cotta come si conviene, e quindi i principj chimici farinacei non ricevono una regolare miscela; sicchè la massa polentare, non potendo digerirsi bene dallo stomaco, non somministra all' organismo gli elementi nutritivi necessarii all' assimilazione e riparazione delle perdite quotidiane.

§. 11. La fisiologia stessa rende ragione ella pure di questo effetto, sapendosi già per le sperienze di Spallanzani, Buchardat, Sandras, Tomson, Paine e Magendie, che un cibo solo a lungo ed esclusivamente usato, per quanto abbondi di principj azotati e glutinosi, non basta a riparare le perdite continue e somministrare una buona assimilazione organica. Un cane nutrito di solo pane o di sola carne per più mesi, deperisce marasmatico e muore. I gallinacei, mantenuti a lungo di solo grano-turco da Grandoni e Balardini, dettero sintomi di vera pellagra.

§. 12. L' analisi chimica, finalmente, del frumentone dimostra pure, non essere adatto a somministrare per sè un' omogenea nutrizione ed assimilazione organico - animale; poichè manca del principio azotato (*glutine*), che è la sostanza più nutriente ed animalizzabile, abbondando invece di *amido*, che n' è la meno suscettiva. Il grano-turco, infatti, secondo l' analisi del chimico veneziano Bizio, contiene un 80,920 per 100 di amido senza glutine; mentre il frumento somministra un 20 per 100 di glutine. E così dicasi degli altri cereali. Oltracciò il grano - turco contiene una gran dose di gomma, di zeina e di zumina, che non so bene ancora qual potere esercitar possano sull' organica economia dell' uomo, quando pure la zeina stessa non fosse in causa della produzione della pellagra.

§. 13. Nutricandosi a lungo di questo solo quotidiano alimento, ingeneratore, come si è detto, della pellagra, hanno luogo i seguenti fenomeni patologici, che i pratici distinguono ordinariamente in tre stadii o gradazioni.

I. Le prime lesioni funzionali che si osservano nell' uomo, e che costituiscono i prodromi o il primo stadio del morbo, sono quelle delle vie digerenti — disappetenze (*anoressie*), gonfiezze di ventre, globo isterico, bruciori di stomaco (*pirosi*), diarree o stitichezze ricorrenti, verminazioni (*elmintiasi*), amarore di bocca, lingua paniosa e sete. — Tali disturbi si verificano particolarmente in primavera od in estate, e tacciono in autunno od inverno, ripetendosi alternativamente per due, tre ed anche più stagioni, secondo il tempo in cui il morbo rimane in questo stadio.

II. Le seconde lesioni funzionali (2. grado o stadio) si manifestano nel sistema della circolazione e vegetazione organica — Febbri erratiche, congestioni sanguigne viscerali del basso-ventre, del torace, della testa, dolori lancinanti per le membra, emorragie, gonfiezze, abbatti-

mento di forze, dimagrimento generale, desquamazioni cutanee nei punti esposti alla diretta influenza dell'aria e della luce, afte ulcerative e ragadi alle labbra, alle gengive, od alla lingua, sonni scarsi e interrotti, palpitazioni di cuore, facili lipotimie, ipocondriasi, tinta luridoterrea, cute raggrinzata, occhio incavato, lucido, cristallino, congiuntiva injettata, fisionomia invecchiata, persona incurvata in età ancor fresca e virile. — Anche questi fenomini s' inacerbano all' aprir della nuova stagione per mitigarsi alcunchè nella stagione del freddo, la qual vicenda continua per più o men lungo lasso di anni, secondo le cause influenti.

III. Progredendo la malattia, nel terzo grado o stadio si hanno le lesioni funzionali che interessano segnatamente il sistema della innervazione. Quindi, oltre i sintomi del primo o secondo stadio più sviluppati, saltano in scena — Le vertigeni, i capigiri, la stupidezza, che va degenerando lentamente nella demenza, fatuità o melancolia religiosa, la debolezza tremola che passa a poco a poco alla paralisi o paraplegia degli arti, la loquacità, l' insomnio, e le visioni notturne (*allucinazioni*), che finiscono colla mania furiosa; i moti convulsivi, o i sussulti nervosi degeneranti nella impotenza ed imbecillità, il dimagrimento pronunciato, che finisce colla consunzione, col marasmo e colla morte. — Anche questi fenomeni della lesa innervazione cominciano a raggravarsi in primavera per toccare il loro colmo ne' di più caldi.

§. 14. La pazzia o melancolia pellagrosa è per lo più di carattere religioso, e trae l' individuo alla disperazione ed al suicidio, il quale si compie ordinariamente coll' appiccamento, coll' annegamento o colla precipitazione dall' alto, secondo le circostanze locali. Ma sempre di soppiatto dalla vista comune e nei giorni canicolari e nelle ore più calde del giorno. La mania pellagrosa di raro porta l'uomo al suicidio, dura dai 30 ai 50 giorni, e poi si calma per ricomparire alla susseguente stagione. Durante il delirio è d' uopo tenere in custodia il maniaco, o legato o chiuso, onde non precipiti o sè stesso o gli altri, benchè di raro inveisca contro il suo simile.

(*sarà continuato*).

VARIETA'

LE MAREMME D' AQUILEJA

Non ve la prendete meco, o buoni Aquilejesi, che dopo aver veduto il vapore alle vostre porte, speranzosi e lieti, pensaste forse che fra non molto, con esso, la pressa avvivatrice del commercio verrebbe ad accelerare il rinascimento già incominciato del vostro paese. Non m' è venuto nemmeno in sogno il pensiero di tramutare in maremme le vostre fertili pianure, contro le quali nulla poteva nemmeno la buon' anima di Attila, che aveva quel gusto matto di distruggere città. Il titolo di questo articolo non l' ho fatto io. È di tutta invenzione del sig. X. che nel N. 169 della *Gazzetta di Venezia*, parlando di strade ferrate con diverse vedute d' un corrispondente della *Gazzetta Universale d' Augusta*, di passaggio vi fece la grazia di occuparsi di voi e d' impaludarvi le campagne, il cui prezzo, cresciuto di tanto gli ultimi anni, continua nel suo moto ascendente, e colla riattivata navigazione nell' Anfora antica toccherebbe presto un limite assai alto. Il sig. X. poteva pure lasciar che le cose andassero per il loro verso naturale, senza compiere l' opera d' Attila!

Ma rassicuratevi. Quelle *Maremme d' Aquileja* è un frizzo che si lasciò scappare dalla penna il sig. X. colla fiducia che bastasse a dimostrare, che il Friuli non deve mai avere strade ferrate.

Io, che sono buon Friulano, e che, ricordandomi del nome da Venezia dato alla mia provincia, di *Patria del Friuli*, amo quella mirabile città, figlia d' Aquileja, se credessi che il sig. X. fosse veneto, gli vorrei dare un buon rabbuffo per la sua smemorataggine. Lasciate, gli direi, la Laguna, e se non volete noleggiare un vapore per venire fino sotto Aquileja a convincervi che in queste parti abitano Cristiani battezzati, e non già i compagni d' Attila, fate di condurvi a Portogruaro ed ivi vi attenderò con un calesse ed un buon cavallo di Latisana; e discorrendo assieme tutto il basso Friuli sulle ottime strade, che i Comuni costruirono per accrescere valore alle fertili loro terre, vi persuaderete che per queste sognate maremme sarebbe agevol cosa ed utile condurre anche una strada ferrata: a meno che non aveste gli occhi di quel Francese, che andato in pellegrinaggio a Gorizia, per visitarvi i Reali di Francia, scriveva d' aver veduto Udine fra due paludi! — Ma il sig. X. che queste cose non co-

nosce, non può essere un Veneto; e forse ha più bisogno ch' ei non creda di venire illuminato. Occupato di maggiori interessi, dei quali lascio a lui interamente la cura, ei disprezza i minori del mio Friuli, ch' io, non sentendomi ancora la febbre maremmana addosso, non debbo patire di veder a questo modo malmenati.

Non potrà credere, che sia in me parzialità per le *Maremme d' Aquileja*, o spirito di gretto provincialismo, se non m' acquieto alla sentenza del sig. X. il quale nega per sempre al Friuli le strade ferrate, chi conosca l' importanza di questa provincia. Senza contare, che non è presumibile, che una linea non interrotta di strade ferrate, le quali dovranno percorrere tutto lo Stato, venga per un solo tratto spezzata, quand' anche questo non fosse se non anello secondario nella intera catena, ei troverebbe nella provincia medesima i motivi che non la vogliono esclusa dal partecipare a codesti mezzi di comunicazione. Il Friuli piano, esteso, salubre, popolato da gente industriosa raccolta in cittadelle, borgate e grossi villaggi, fecondo d' ottimo frumento e granturco dal mezzo al basso, di riso fin presso alla marina, di seta nel mezzo, superiormente di vino squisito, di legnami al monte, ha le migliori condizioni per venire attraversato da una strada ferrata, alla quale mettano capo le strade comuni discendenti ed i canali ed i fiumi fino ad un certo punto facilmente navigabili. Non s' ha bisogno di ricorrere alla statistica per dimostrare che il tratto di paese tra la Piave e l' Isonzo, formante il vero granaio di Venezia e di Trieste, è d' un grande valore per entrambe queste città commerciali che non ci potrebbero se non guadagnare anch' esse, se una strada ferrata lo mettesse alle loro porte.

Questa strada gioverebbe loro non solo per quello che potrebbero vendere, ma anche, e più, per quello che da tal paese hanno bisogno di comperare. Oltre di che, non conviene supporre, che le strade ferrate, meglio delle ordinarie, delle quali esse non sono che un perfezionamento, abbiano a disegnarsi e costruirsi solo in vista dei gran centri commerciali e del traffico coll' estero. A questi mettono capo di certo, perchè ivi più che altrove è raccolta la popolazione, e dagli emporj partono i raggi di diffusione delle merci. Però il commercio esterno si promuove colla intenzione di giovare ai proprj; e le strade si fanno non per un dato paese, ma per servire alla maggioranza della popolazione. E, col beneplacito del sig. X., il mezzo milione di abitanti che abitano la pianura fra Venezia e Trieste meritano che qualcosa si faccia anche per essi. E così ei penserebbe, se avesse vissuto in una di quelle due città e vi avesse mangiato o il pane di Piave, o quello di Latisana, o quello di Monfalcone, o la polenta della Stradalta, od il riso del Torre, od i vitelli ed i formaggi della Carnia, od i pollami delle pianure, o bevuto il vino di Conegliano o quello della Bassa di Palma, od avesse adoperato nelle sue fabbriche il legname del Tagliamento, della Piave, o dell' Isonzo, o si fosse scaldato al caminetto col legno dolce dello Stella. Così la penserebbe, se sapesse quale meraviglioso incremento acquistò nel Friuli nell' ultimo decennio la coltura della seta, e che in questa provincia i Comuni costruirono spontaneamente del loro strade bellissime più che in ogni altro luogo, e che in essa si comprano da parecchi anni più libri che in ciascun' altro delle lombardo-venete. Faccia il sig. X. un viaggio da Venezia a Trieste: tenga nell' andata la via superiore costeggiando le amene colline e visitando gli allegri paesi che le abbelliscono; torni per la bassa e fertile pianura sulla linea delle antiche e celebri città romane Aquileja, Concordia, Opitergio, Altino, che non furono certo fondate da quel popolo sapiente nel pantano, e vedrà di essersi male apposto quando sognò maremme in questo bel paese, e che se v' ha una provincia la quale possa venir con vantaggio e con facilità percorsa da una strada ferrata, è appunto il Friuli.

UN FRIULANO.

(*Dall' Osserv. Triestino*).

AVVISO

La semente del *Sano-fieno* o *Lupinella*, sulla propagazione della quale parlò più volte questo Giornale, trovasi vendibile in Verona presso la Ditta speditrice *Guarnieri Giuseppe* in contrada S. Paolo di Campo M., la quale s' incarica di spedirne dovunque sì all' ingrosso che al minuto, a chiunque fosse per dargliene commissione al prezzo corrente, vale a dire dalle austr. lir. 15 alle lire 18 (secondo le annate) per ogni sacco veronese, corrispondente a some metr. 1,146.

Il Breve Metodo per la coltivazione del suddetto foraggio, scritto dal sig. Antonio Maimeri, trovasi vendibile dalle seguenti ditte librarie:

Milano, *Società tipografica de' Classici italiani*, *Silvestri Giovanni*. Venezia, *Milesi al Ponte S. Moisè*. Verona, *Tasso Girolamo*. Padova, *Zambeccari*. Vicenza, *Bardella Domenico*. Treviso, *Grassi Antonio*. Udine, *Turchetto Gio. Battista*. Brescia, *Quadri Girolamo*. Bergamo, *Fratelli Mazzoleni*. Como, *Franchi Carlo*. Prezzo centesimi 50.

GHERARDO FRESCHI COMP.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO.